

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20395-457	株式会社クイックパック	0564-59-3525

457

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09
ボール・サル・
水ます

10
はかり・タイマー・
温度計

11
ストッカー・異雑し・
スリッパ渡し類

12
オープンウェア・
テリカブレート類

13
蒸し器・セイロ類
蒸し器・セイロ類

14
和食料理道具・
抜型類

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

08
調味入・
シールウェア容器

完璧の DEBADO Sシリーズ

デバド

抗菌
セラミック



荒仕上げから超仕上げまで抗菌剤入りプラスチック研ぎ台がそのまま収納ケースになる



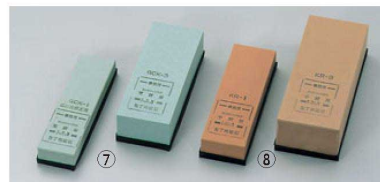
- 焼き入れ硬度の高い刃物でも素早く研げる
- 広い砥面とすべりにくいゴム付で、作業性抜群
- 人造砥石の限界を超えた最高級砥石

収納ケースがそのまま滑りどめ付の研ぎ台になります。水をかけてすぐ使用できます。長時間、水に浸しておくと砥石がもろくなる場合がありますので、使用後は水を良く拭き取ってから収納してください。

デバドS 砥石

	商品コード	価格
①No. 400 S 荒・中砥 # 320	6665400	¥5,800
②No. 800 S 細・中砥 # 600	6665500	¥6,300
③No.1200 S 中砥 # 1000	6665600	¥6,500
④No.2000 S 中仕上げ # 1500	6665700	¥7,000
⑤No.4000 S 仕上げ # 3000	6665800	¥7,500
⑥No.8000 S 超仕上げ # 6000	6665900	¥8,500

砥石サイズ : 206×73×H23
ケース収納時: 236×93×H42



⑦業務用 荒砥石 (#220)

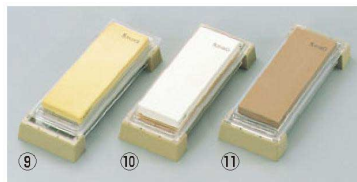
	砥石サイズ	商品コード	価格
GCK-1 一丁掛	205× 53×H27	6666000	¥2,000
GCK-2 二丁掛	205× 53×H50	6666100	¥3,000
GCK-3 三丁掛	205× 75×H50	6666200	¥5,000
GCK-10 ジャンボ	230×100×H80	6666300	¥9,900

●取りはずし自由なしっかりフィットのゴム枠付

⑧業務用 中仕上げ 砥石 (#1000)

	砥石サイズ	商品コード	価格
KR-1 一丁掛	206× 66×H34	6666400	¥2,700
KR-2 二丁掛	206× 73×H50	6666500	¥3,700
KR-3 三丁掛	225× 90×H60	6666600	¥5,200
KR-4 四丁掛	230×100×H70	6666700	¥9,000

●取りはずし自由なしっかりフィットのゴム枠付



ニューセラックス 両面 砥石

	商品コード	価格
⑨CR-3800 仕上げ #3000 / 中仕上げ #1000	6667110	¥5,000
⑩CR-2800 中仕上げ #1500 / 荒 #280	6667210	¥4,500
⑪CR-1800 中 #800 / 中荒 #400	6667310	¥4,000

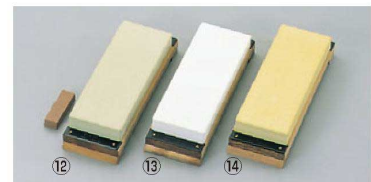
砥石サイズ : 183×63×H15

ケース収納時: 236×92×H54

●一石二鳥の便利タイプ! 収納ケースが研ぎ止めの研ぎ台に。



- 水をかけてすぐご使用できます。
- 長時間水に浸しておきますと砥石がもろくなる場合がありますので、使用後は水をよくふきとってから収納してください。



極上仕上げ 砥石 台付

	砥石サイズ	商品コード	価格
⑫Na-G-8 #8000 竹色	206×73×H23	6666800	¥9,000
⑬Na-6000 #6000 白	206×73×H23	6666900	¥6,000
⑭Na-3000 #3000 黄	206×73×H23	6667000	¥4,500

※⑫は面修正砥石付

●厳選された研磨剤を使用した最高級品です。塩分(ニガリ)を使用していないので研いだ庖丁は錆びにくく、天然砥石に似た研ぎ感で刃付の良さは抜群です。



セラミック砥石 刃の黒幕 (砥石兼用ケース入)

	特 徴	商品コード	価格
⑮ムラサキ	鏡面仕上げ 30000 ●黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現します。	3448200	¥59,800
⑯クリーム	仕上げ 12000 ●研磨力があり、刃物の光沢と長切れを実現します。	3448100	¥9,500
⑰メロン	仕上げ 8000 ●天然砥石のような滑らかな研ぎ感と仕上げを実現しました。	3448000	¥9,500
⑱エンジ	仕上げ 5000 ●ツルツル感がなく、くいつきが良く研磨力が優れています。	3447900	¥7,400
⑲グリーン	中砥 2000 ●中研ぎも仕上げ研ぎも兼ねられるので、手間いらず時間いらずです。	3447800	¥5,700
⑳ブルー	中砥 1500 ●ちょっと切れ味がおちた時に便利です。	3447700	¥5,500
㉑オレンジ	中砥 1000 ●荒・中兼用の砥石として便利です。	3447600	¥4,900
㉒ブルーブラック	荒砥 320 ●小さな欠け刃の修正に、研削力があり、研ぎ感抜群です。	3447500	¥4,800
㉓モス	荒砥 220 ●ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに、くいつき抜群です。	3447400	¥4,800
㉔ホワイト	荒砥 120 ●欠け刃や角度の急ぎの修正に、強力な研削力があります。	3447300	¥4,800

砥石サイズ: 210×70×15

●刃物の種類と材質により、砥石を細分化し、刃物それぞれに合った研削力、研ぎ感、仕上げを追求した砥石です。

●プラスチックケースが研ぎ台としても利用でき、使用後は砥石を中に入れて衛生的に保管できます。

●ウレタンゴムがケースの4角に付いているので力を入れて研いでも動きません。

※【刃の黒幕ムラサキをご使用いただく上での注意】刃の黒幕ムラサキ(#30000)をお使いいただく前に、必ず刃の黒幕メロン(#8000)でお研ぎいただくようお願いいたします。

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。